

Svijet vina

Poštovani partneri,

kao i proteklih godina nastojite plodove rada u vinogradu pretvoriti u sigurnu kvalitetu Vaših vina, ali i postići što povoljniji ekonomski učinak u pogledu troškova proizvodnje u podrumu. S time u vezi, željeli bismo Vas upoznati sa dvije mogućnosti koje su rješenja firme AEB, a i mi ih već niz godina primjenjujemo u našoj praksi.

Ulaganje u suhi aktivni selekcionirani vinski kvasac i odgovarajuću hranu je za vina s kojima ne postizete odgovarajuću cijenu na tržištu nekada i preveliko financijsko opterećenje. Firma AEB je prije više godina na tržište lansirala suhi aktivni vinski kvasac FERMOL MILLENIUM koji omogućuje vinaru, uz niske troškove, sigurnu fermentaciju do potpuno suhoga vina uz održavanje niže temperature vrenja, sprečavanje stvaranja H₂S i hlapivih kiselina tijekom fermentacije te proizvodnje 0,5-1,0% više alkohola na istom sadržaju sladora u odnosu na druge selekcionirane vinske kvasce. Za uspješnu primjenu preporuča se i hrana FERMOPLUS MILLENIUM.

Posljedica ovih sušnih vremena biti će pojava kod bijelih vina i oksidacije u bobici. U otklanjanju te pojave već godinama uspješno upotrebljavamo preparat firme AEB pod imenom MICROCEL. S obzirom na novu regulaciju propisa i nužnost da se primjena kazeinata, jednoga od sastavnih dijelova MICROCELA, mora označiti na etiketi vina, AEB je već prije nekoliko godina razvio preparat MICROCELAF koji ne sadrži kazeinat te se kao takav uspješno primjenjuje.

Nadamo se da će i ove informacije biti od koristi u Vašemu radu te Vas sa željom za uspjehom u berbi srdačno pozdravljam,

Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.
 Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.
 Stručni savjetnik: Vedran Plichta, dipl.ing.
 Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.



IREKS

Svijet vina



Hrvoje August, dipl. ing.

PRIJEDLOZI ZA BERBU 2012. – IV DIO

Kao što Vam je poznato uz sve nedaće nepovoljnog vremena u berbi 2012. postavlja se pred Vas i zadatak što bolje optimalizacije troškova proizvodnje. U tu svrhu, a u svjetlu zadržavanja kvalitete vrenja i budućega vina, AEB je pripremio proizvod FERMOL MILLENIUM zajedno u kombinaciji sa hranjivom FERMOPLUS MILLENIUM.

FERMOL MILLENIUM je patentirani sistem fermentacije s prevladavanjem selekcionirane kulture kvasca. Prvi pojednostavljeni način primjene velikog broja stanica kvasca u moštu kako bi se ubrzala fermentacija u otežanim uvjetima.

FERMOL MILLENIUM sistem fermentacije osigurava u moštu veliku količinu selekcioniranih stanica kvasca i osigurava dovoljne količine hranjiva kvascu te na taj način omogućuje brzo prevladavanje selekcioniranih stanica kvasca nad endogenim mikroorganizmima i održava broj živih stanica kvasca u količini ne manjoj od 85%.

Kako bi se osigurala dobra kinetika fermentacije vrlo je važno održavati što je duže moguće postotak stanica kvasca koje bujaju u količini ne manjoj od 10% od ukupnog broja stanica. Ovakve rezultate postizemo sinergijskim djelovanjem kvasca FERMOL MILLENIUM i hrane FERMOPLUS MILLENIUM.

FERMOL MILLENIUM sastavljen je od tri soja kvasca kombiniranih s hranjivima. Upotrijebljena su tri soja *Saccharomyces cerevisiae* i to na taj način da: prvi soj prevladava na samom početku fermentacije osiguravajući brzi početak iste; drugi soj, otporan na alkohol, prevladava u drugoj fazi i omogućava pozitivan tijek fermentacije; dok treći soj najotporniji na alkohol dovršava fermentaciju.

FERMOPLUS MILLENIUM je kompleksno hranjivo napravljeno da očuva netaknutim fermentativni kapacitet inokuliranih selekcioniranih stanica kvasca dok prevode šećer u alkohol.



IREKS

Svijet vina

PREDNOSTI MILLENNIUM SISTEMA

1. Povećava se količina alkohola - posebno razvijen sistem hranjiva smanjuje količinu ugljikohidrata koju kvasci ugrađuju u svoju biomasu i slijedom toga povećava se količina stvaranja alkohola za 0,2 – 0,5 vol %. Ovakvo povećanje alkohola je i rezultat trenutnog prevladavanja selekcioniranog kvasca nad endogenim.
2. Jako brzo završava fermentaciju - MILLENNIUM sistem rapidno i potpuno razgrađuje šećer te time skraćuje vrijeme fermentacije za 40%.
3. Smanjuje stvaranje hlapivih kiselina - ovo se direktno povezuje s velikom količinom stanica kvasaca koji spriječavaju razvoj endogene flore i bakterija.
4. Zagarantirano poboljšana kontrola temperature - uporaba tri soja kvasca čiji metaboličko djelovanje nadopunjava jedan drugog osigurava odličnu sinergiju između živih i stanica koje su se tek počele razvijati. Idealni omjer površine mošta i otpražnjenog volumena tanka kod situacije kada je samo 1/4 tanka puna djeluje na snažnu raspodjelu topline sprečavajući jaki porast temperature i zaustavljanje fermentacije. Dodavanjem nadalje 75% svježeg mošta snizuje se temperatura i sprečava se njen porast do završetka fermentacije.
5. Smanjena je mogućnost stvaranja H₂S - zahvaljujući postepenim dodavanjem hranjiva izbjegnuta je mogućnost stvaranja sumporovodika.

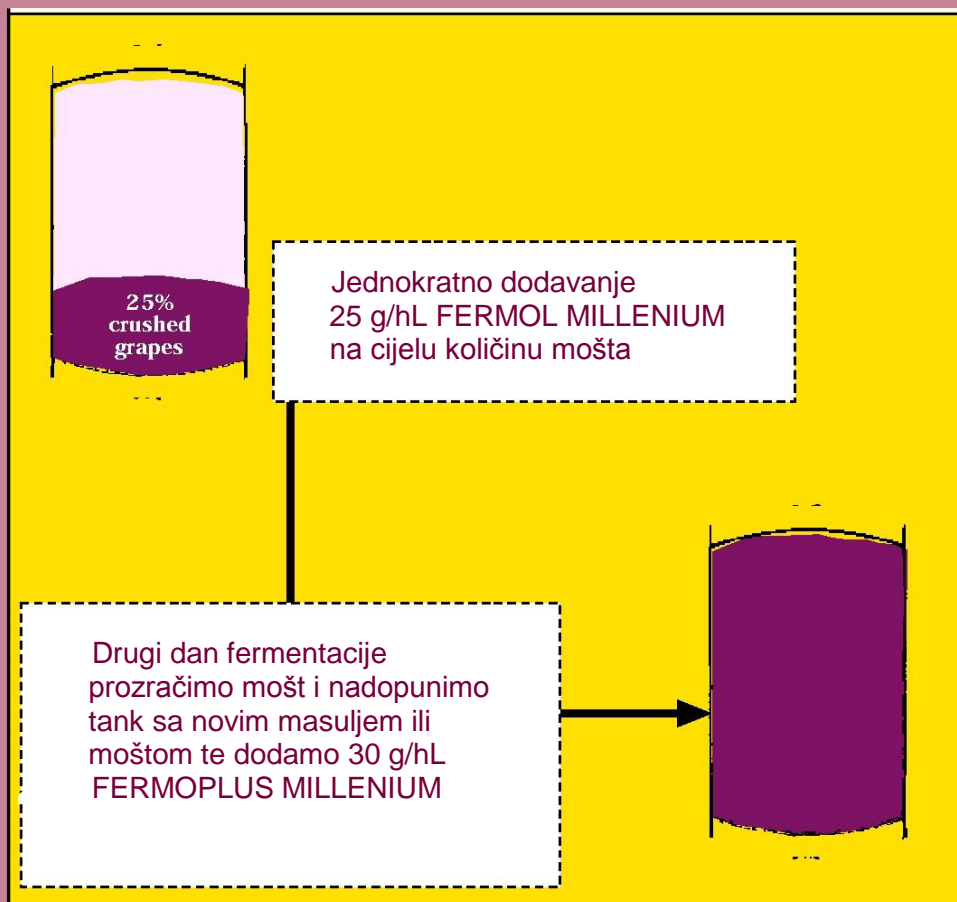
NAČIN PRIMJENE MILLENNIUM SISTEMA FERMENTACIJE

- Način uporabe je identičan za bijela, crna i rose vina.

1. Napuni se tank s 25% mošta i doda se cijela doza FERMOL MILLENNIUM-a predviđena za tank (25 g/hL). Na ovaj način unosimo na malu količinu mošta iznimno veliku količinu aktivnih stanica koje će se razmnožiti do skoro 30 milijuna stanica/ml te odmah započeti fermentaciju.
2. Drugi dan fermentacije tank se napuni sa svježim moštom te se doda 30 g/hL FERMOPLUS MILLENNIUM-a za cijeli volumen tanka.
3. Fermentacija se provodi klasično u skladu s načinom provođenja iste. Količina odnosno pojava sumporovodika se kontrolira papirnim indikatorskim trakama. Ukoliko dođe do pojave H₂S odmah treba dodati 20 g/hL FERMOPLUS MILLENNIUM-a.



Svijet vina



FERMOL MILLENIUM se razmoči u približno 10 dijelova vodovodne vode temperature 35° - 37° C. U tijeku 20-30 minuta rehidrirani kvasac, u fazi ubrzanog razmnožavanja, uvede se u mošt uz dobro homogeniziranje.

FERMOPLUS MILLENNIUM može se dodati direktno u mošt nakon što smo ga razmočili u vodi ili u svježe zdrobljeno grožđe odjedanput ili u postepeno u više navrata ovisno o brzini punjenja tankova.

Preporuča se uporaba test kompleta za kontrolu količine dušika u moštu. Vrijednosti bi trebale biti između 180 i 230 mg/L, dok 10 g/hL FERMOPLUS MILLENNIUM oslobađa 20 mg/L dušika te nam to govori da je u većini slučajeva potrebno dodati 30 g/hL FERMOPLUS MILLENNIUM-a.



Svijet vina

Kako bismo anulirali nepovoljno djelovanje visokih temperatura i ožeglina grožđa od sunca te time uklonili iz mošta u vrenju oksidirane čestice AEB je pripremio proizvode MICROCEL i MICROCEL AF.

MICROCEL je mikronizirani proteinski preparat koji sadrži bentonit, farmaceutskog stupnja čistoće, kalijev kazeinat i djelomično aktiviranu celulozu za optimalnu stabilizaciju i bistrenje, dok fizikalno aktivira fermentaciju i sprječava zaustavljanje fermentacije.

MICROCEL se upotrebljava u obradi bijelih moštova za vrijeme fermentacije, pjenušavih vina i vina za destilaciju.

S uporabom MICROCEL-a moguće je riješiti mnoge probleme koji se javljaju u toku bistrenja i stabilizacije vina te fermentacije moštova. Osnovni princip ovoga inovacijskog pristupa je u povezivanju selektivnog bistrenja i adsorpcije u pogledu inhibitora fermentacije kao što su masne kiseline i njihovi etilni esteri.

MICROCEL U OBRADI MOŠTEVA

MICROCEL se upotrebljava u fazi bistrenja i općenito za fermentaciju. Njegova posebna svojstva omogućavaju da se djelomično uklone leukoantocijanini i katehini, dajući vinu nešto svjetliju boju sa zelenkastom nijansom i svježiji, voćni, više aromatičniji okus. Upotrijebljen u toku fermentacije MICROCEL smanjuje ili čak otklanja potrebu za aktivnim ugljenom za uklanjanje boje. Mineralni sastojci MICROCEL-a također adsorbiraju polifenol oksidazu koja je uvijek prisutna u grožđu i djelomično u oštećenom voću. Kada se upotrebljava u toku zadnje faze "Tehnologije vinifikacije AEB", MICROCEL odlično nadomješta kalijev kazeinat i bentonit u toku fermentacije. Celulozna komponenta MICROCEL-a osigurava snažniju fermentaciju kod koje ne dolazi do ostatka šećera na završetku vrenja.

MICROCEL U OBRADI VINA

MICROCEL se upotrebljava kao sredstvo za stabilizaciju/bistrenje jer može adsorbirati oksidirane i nestabilne polifenole i na minimum svesti potrebu za aktivnim ugljenom za uklanjanje boje. Istovremeno se uklanjaju svi oksidirani i madeirizirani okusi i pojačava prirodna aroma i buke vina.

MICROCEL također sadrži bentonit koji stabilizira, uklanja, bjelančevinasto zamućenje prije pasterizacije.



IREKS

Svijet vina

REAKTIVIRANJE I SPRJEČAVANJE ZAUSTAVLJANJA FERMENTACIJE

Ovisno o njihovom fiziološkom stanju, kvasci su osjetljivi na sinergističko djelovanje alkohola i estera/kompleksa masnih kiselina, koji mogu inhibirati ili zaustaviti fermentaciju. MICROCEL sadrži specijalna vlakna aktivirane celuloze koja imaju sposobnost adsorpcije tih tvari, osobito kada dolazi do zaustavljanja fermentacije uslijed prisutnosti kaprilne i kapronske kiseline i njihovih etilnih estera, što u praksi znači da se fermentacija može reaktivirati bez potrebe dodavanja kvasca - druge inokulacije. Dodavanje MICROCEL upotpunjuje učinak uobičajenih aktivatora, koji su proizvedeni iz vitaminiziranih soli amonijevog fosfata i također stimuliraju kvasce da reaktiviraju fermentaciju.

POBOLJŠANJE EFEKTA BISTRENJA

S obzirom da se MICROCEL lagano dispergira u vinu, on poboljšava bistrenje u smislu brzine sedimentacije i postotka taloga. Vina, obrađena u fazi vrenja, su daleko bistrija i sjajnija, a talog je daleko kompaktniji.

MICROCEL AF je bistrilo koje sadrži čisti PVPP, bentonit i aktiviranu celulozu s visokim stupnjem adsorbtivnosti. U jednom proizvodu AEB je objedinio pozitivne karakteristike ovih aktivnih tvari koje djeluju u moštu i vinu omogućavajući da se maksimalno izraze posebnosti kultivara koji se vinificira. Zahvaljujući aktivnosti PVPP-a MICROCEL AF adsorbira katehine čuvajući proizvod od rizika oksidacije eliminirajući žute ili narančaste tonove koji se ne cijene kod bijelih ili crnih vina.

MICROCEL AF regulira proces fermentacije pružajući kvascu podršku aktivirane celuloze sprečavajući djelovanje masnih kiselina na kvasac i adsorbirajući one masne kiseline srednje dužine lanaca koje negativno utječu na tok alkoholne fermentacije. Komponente elektronegativnog naboja u MICROCEL AF vežu se sa termolabilnim proteinima stabilizirajući vino od „bijeloga loma“ i uspješno djelujući protiv neželjenih pojava koja djeluju na senzorička svojstva vina.

U refermentaciji ili u autoklavima za proizvodnju pjenušca MICROCEL AF pospješuje kompletno iskorištenje šećera i sprječava stvaranje nepoželjnih mirisa.

Poseban sastav i proizvodnja MICROCEL AF je u skladu s DIREKTIVA CE 2003/89 potvrđena s D.L. 114/2006 te se može upotrebljavati u proizvodnji moštevina i vina za koja se ne treba navoditi „Sadrži potencijalne alergene“.

Za sve dodatne upite stojimo Vam na raspolaganju.

Hrvoje August, dipl. ing.

